

D'une rencontre entre un lieu et une cuisine est né **Le Moulin des Saveurs**

C'est dans cet authentique Moulin du XVIIème siècle ayant appartenu au Maréchal de Maillet Brézé, beau-frère de Richelieu, que le nouveau Chef du Domaine de Presle, **Christophe CLESSIENNE** a choisi d'exprimer sa cuisine pleine de Saveurs inspirée de voyages et d'expériences acquises au sein de plusieurs grandes tables étoilées de la gastronomie Française.

Toute l'équipe du **Moulin des Saveurs** est ravie de vous accueillir à sa table et vous souhaite de passer un très moment parmi nous.

« *La cuisine est un art qui se déguste* »



**Maître
Restaurateur**

Christophe CLESSIENNE



Nos Menus

Plat seul : 23,50 euros

(au choix dans la carte)

Entrée, plat ou Plat, dessert : 27,50 euros

(au choix dans la carte)



Menu du Moulin : 32,90 euros

(Entrée, plat, dessert au choix dans la carte)



Menu Découverte : 49,90 euros

(2 entrées, plat poisson, plat viande, dessert)



En suggestion avec tous nos menus

Entre deux (sorbet et son spiritueux) : **3,00 euros**

Accord mets et vins (1 verre de vin par met) : **16,00 euros**



Menu Enfant (moins de 12 ans) : 11,50 euros

Pièce de bœuf suivant arrivage avec frites ou gratin

Glaces, Sorbets ou Mousse au chocolat

Avec 1 verre de soda ou de jus de fruits

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts et régionaux

Nos glaces et sorbets sont préparés de façon artisanale par



Menu Découverte : 49,90 euros

Duo de Foie gras de canard poché au Saumur et cuit à basse température, courgette confite et pain d'épices maison



Galipette aux escargots BIO « Maison Royer », crème d'ail et coulis de persil



Filet de sandre snacké, tombée de poireaux, ananas, pommes et curry breton



Pigeonneau d'Anjou en deux cuissons, la cuisse confite, le suprême rôti sur l'os, amandes aux épices douces, risotto de blé vert aux légumes



Crêmet d'Anjou à la confiture de roses des « Délices de Flo » et ses fruits de saison

En suggestion nous vous proposons un accord mets et vins à 21,00 euros



LA CARTE

NOS ENTREES

Duo de Foie gras de canard poché au Saumur et cuit à basse température, courgette confite et pain d'épices maison 15,50 euros
Suggestion du Chef : à déguster avec un verre de Coteaux du Layon (supplément à 3,00 euros)

L'asperge violette et la langoustine, crème d'oseille et son feuilleté maison 18,90 euros
(supplément à 3,50 euros)

Galipette aux escargots BIO « Maison Royer », crème d'ail et coulis de persil 13,90 euros

Tartare de thon et foie gras poêlé, réduction de soja et gingembre confit 16,90 euros

NOS PLATS

(prix unique 23,50 euros)

Filet de St Pierre juste saisi, tomates confites et algues, crème de coques
(supplément à 2,50 euros)

Filet de sandre snacké, tombée de poireaux, ananas, pommes et curry breton

Nos poissons sont accompagnés d'un blé vert aux légumes

Côte de veau, cuite à basse température, jus de veau corsé, légumes printaniers
(supplément à 3,50 euros)

Rognon de veau rôti et sa sauce chorizo

Filet de bœuf, Pays de la Loire, réduction de vin rouge et cassis, purée d'oignons rouges et champignons de la région
(supplément à 3,50 euros)

Pigeonneau d'Anjou en deux cuissons, la cuisse confite, le suprême rôti sur l'os, amandes aux épices douces, risotto de blé vert aux légumes

Nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois



LA CARTE

NOS DESSERTS

Crémet d'Anjou aux fraises et à la confiture de roses des « Délices de Flo »	6,90 euros
Fondant au chocolat, sa banane flambée au rhum et son sorbet	7,50 euros
Ananas rôti façon tatin	7,50 euros
Nougat glacé maison, coulis saumurois	7,50 euros
Assiette de Sorbets (Fabrication artisanale)	7,50 euros
Café gourmand	7,50 euros



NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages et mesclun	6,50 euros
-----------------------------------	------------

Le Moulin des Saveurs

Vous accueille tous les jours du Mardi au Dimanche Midi :
Le midi de 12h00 à 14h00 et le soir de 19H00 à 21H30

Tableau des allergènes disponible sur simple demande

Modes de paiement acceptés : Espèces, Carte Bancaire, Chèque Bancaire, Chèques Déjeuners,
Chèques Vacances ANCV

Menu Végétarien : 28,90 euros

(Possibilité de prendre les plats seuls)

Salade de pépites de légumes en folie	11,50 euros
Risotto de blé vert fumé aux légumes fondants et champignons de la région	19,50 euros
Dessert au choix dans notre carte	



Notre Restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite